GRAEF

2

Jahre Garantie
years guarantee
ans de garantie
anni di garanzia
jaar garantie
års garanti

D

Für 2 Jahre, vom Verkaufsdatum gerechnet, übernimmt die Firma Graef die Garantie für diese Maschine in der Weise, daß nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler unter Ausschluß weitergehender Ansprüche, kostenlos ersetzt werden. Der Käufer trägt Kosten und Risiko des Transportes. Ein Garantieanspruch des Käufers besteht nicht, wenn die Schäden an der Maschine auf unsachgemäße Behandlung oder Installationsfehler zurückgeführt werden können oder ohne unsere Einwilligung Eingriffe von werksfremder Hand vorgenommen worden sind. Dieser Garantieschein muß einer eventuellen Reklamation ausgefüllt beigefügt werden.

GB

Graef has guaranteed this machine for 2 years from the date of sale. This guarantee promises that proved production or material faults will be replaced free of charge on exclusion of further claims. The customer bears transport costs and risks. Customer claims to guarantee services will become void if damage to the machine can be traced back to improper use or wrong installation or to work carried out on the machine by somebody not from our factory. This guarantee slip must be filled out and enclosed with the possible complaint.

F

A l'exclusion de tout autre droit, la Société Graef garantit pour une durée de 2 ans à compter de la date de vente, la réparation gratuite de tous les défauts de fabrication ou de matériaux prouvés. Les frais et risques en relation avec le transport sont à la charge de l'acheteur. L'acheteur ne peut faire jouer la garantie lorsque les dommages causés à la machine peuvent être imputés à un maniement non idoine ou à une erreur d'installation, ou encore à l'intervention d'une personne non autorisée par l'entreprise. Joindre à toute éventuelle réclamation le présent bon de garantie dûment rempli.

I

Con l'esclusione di ogni altra pretesa, la ditta Graef garantisce per la durata di 2 anni, a partire dalla data di vendita, la riparazione gratuita di ogni comprovato difetto di fabbricazione o di materiale. L'acquirente si assume i costi ed i rischi relativi al trasporto. La garanzia non sussiste nel caso di danni causati da un uso non corretto dell'apparecchio o da un errore di installazione oppure nel caso di manipolazione da parte di persone non autorizzate dalla ditta. In caso di reclamo si prega di allegare questo certificato di garanzia compilato.

NL

Deze snijmachine heeft een garantie van 2 jaar vanaf de verkoopdatum. Eventuele fabricagefouten en materiaalgebreken worden kostenloos door de Firma Graef gerepareerd, zonder verdere aansprakelijkheid te erkennen. De koper is verantwoordelijk voor de kosten en het risico van het transport. De garantie vervalt indien de snijmachine niet volgens de gebruiksaanwijzing gebruikt is, verkeerd geïnstalleerd is of door derden zonder toestemming van de fabrikant is gerepareerd. In geval van reclamatie wordt u verzocht het ingevulde garantiebewijs bij te sluiten.

DK

For et tidsrum på 2 års regnet fra købsdatoen overtager firma Graef i det omfang garantien for denne maskine, at påviselige fabrikations- eller materialefejl under udelukkelse af videregående krav erstattes gratis. Køberen bærer omkostningerne og risikoen ved transporten. Der består ingen garantikrav fra køberens side, hvis skaden på maskinen kan føres tilbage på uhensigtsmæssig behandling eller på installationsfejl eller hvis der uden vores indvilligelse er blevet foretaget indgreb fra usagkyndig side. Dette garantibevis skal ved en eventuel reklamation vedlægges udfyldt.

F1 FUTURA

F5 FUTURA

Elektro-Allschnittmaschine
Universal Slicing Machine
Trancheuse électrique
Affettatrice universale elettrica
Electrische Alles-Snijder
Elektro-universalskæremaskine



Gebrauchsanweisung
Operating Instructions
Mode d'emploi

Istruzione per l'uso
Gebruiksaanwijzing
Brugsanvisning

D

1.0 Wichtige Sicherheits-Hinweise

- Vor Gebrauch Gebrauchsanweisung lesen.
- Maschine nur an Wechselstrom 230 Volt anschließen.
- Nach Dauerbenutzung von 5 Min. Motor abkühlen lassen.
- Dieser Elektro-Allesschneider ist ausschließlich für die Benutzung im Haushaltsbereich bestimmt.
- Der Elektro-Allesschneider ist nur zum Schneiden von nicht gefrorenen Lebensmittel geeignet.
- Vor Reinigung Netzstecker ziehen.
- Maschine nicht im Wasser abspülen.
- Zum Schneiden von Reststücken immer Restehalter (3) benutzen.
- Dieses Gerät muss mit Schlitten und Restehalter benutzt werden, es sei denn, die Größe und Form des Schneidgutes lassen deren Gebrauch nicht zu.
- Im Ruhezustand Einstellknopf (8) im Uhrzeigersinn über Nullstellung hinaus bis zum Anschlag drehen, so daß Anschlagplatte (2) Messerschneide überdeckt.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Daher Kinder niemals mit dem Elektro-Allesschneider arbeiten lassen.
- Der Elektro-Allesschneider ist während der Benutzung auf harten, sauberen Untergrund (Küchenarbeitsplatte) zu stellen.
- Nach jeder Benutzung bitte den Einstellknopf (8) in Null-Stellung drehen.
- Die Maschine darf ausschließlich in einwandfreiem und vollständigem Zustand für den angegebenen Zweck benutzt werden.
- Reparaturen dürfen nur vom Fachmann oder vom Graef-Kundendienst ausgeführt werden.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung der Maschine darf diese nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Beim Schwenken der Maschine den Schwenkhebel (15) kraftvoll bis zum Anschlag ziehen und hörbar einrasten. Erst dann ist die Maschine gesichert.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

  Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Einbau im Unterschrank
Maschine läßt sich problemlos auf Schwenkbeschläge montieren. Bohrschablone und Einbaudübel werden auf Wunsch kostenlos zugesandt.

Entsorgung
Zur umweltgerechten Entsorgung befragen Sie bitte Ihren Fachhändler oder Ihre Gemeindeverwaltung.

GB

1.0 Important safety information

- Read the operating manual before use and keep it handy at all times.
- Only connect to 230 Volt alternating current.
- After 5 min. of continuous use, let the motor cool off.
- This universal electric slicer is designed exclusively for houshold use.
- The universal electric slicer is not suitable for slicing frozen foodstuffs.
- Pull out the mains plug before cleaning.
- Do not rinse the device with water.
- Always use the end piece holder (3) for slicing end pieces.
- This appliance must be used with the carriage and endpiece holder, unless this is prevented by the size and shape of the product to be sliced.
- When the device is not in use, rotate the adjusting knob (8) clockwise beyond the zero position as far as it will go, so that the stop plate (2) covers the blade.
- Children do not recognise the dangers associated with handling electric devices. Therefore, never allow children to operate the allpurpose electric slicer.
- When using the universal electric slicer, place it on a hard and clean base (kitchen working surface).
- Each time you finish using the device, turn the adjusting knob (8) to the zero position.
- The machine may only be used for the specified application when in perfect condition.
- Repairs may only be performed by a qualified technician or by Graef customer service.
- For safety reasons, if the equipment's power cable or connectors are damaged, they must be replaced by the manufacturer or its customer service or similarly qualified persons only.
- When swinging the machine, pull the swivel lever (15) forcefully all the way to the way to the limit stop until it audibly locks into place. The machine ist then secured.
- The appliance must be switched off before replacing any accessories or attachments which move during the machine's operation.
- Use of this equipment is not intended for persons (including children) with impaired physical, sensory or mental abilities or insufficient experience or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or they have received instructions from that person regarding the correct use of the appliance.

  Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Installation in the lower cabinet
The machine can be easiliy mounted on swivel armatures. Drilling jigs and pegs can be sent free of charge on request.

Disposal
Consult your dealer or community council regarding environmentally sound dispoal.

F

1.0 Consignes importantes de sécurité

- Lisez le mode d'emploi de la machine avant de l'utiliser, et mettezle en lieu sûr.
- Raccordes la trancheuse uniquement au courant alternatif 230 V.
- Faites refroidir le moteur après un fonctionnement continu de 5 minutes.
- Cette trancheuse électrique universelle est destinée uniquement à un usage domestique.
- La machine est destinée au tranchage des aliments non congelés.
- Débranchez-la du secteur avant de la nettoyer.
- Ne rincez pas la machine danz l'eau.
- Utilisez toujours le pousse-reste (3) pour trancher les restes.
- Utilisez cet appareil avec les chariots et le pousse-restes, sauf si la taille et la forme du produit à découper excluent son utilisation.
- Lorsque vous n'utilisez pas la machine, tourne le bouton de réglage (8) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, de sorte que la plaque-butoir (2) recouvre le tranchant de la lame.
- Les enfants n'ont pas conscience des resques que peuvent représenter les appareils électriques. Ne laissez donc jamais des enfants faire fonctionner cette trancheuse électrique universelle.
- La trancheuse électrique universelle doit être utilisée sur un support solide et propre (plan de travail de cuisine pas ex.).
- Après chaque utilisation de la machine, positionnez le bouton de réglage (8) sur 0.
- Utilisez la machine uniquement en parfait état et à l'état complet pour la fonction qu'elle doit remplir.
- Faites réparer la trancheuse uniquement par un spécialiste ou par le service après-vente de Graef.
- Afin de prévenir les risques d'accident, le remplacement d'un câble de raccordement de la machine qui aurait été endommagé est du ressort exclusif du fabricant, de son service après-vente ou d'une personne qualifiée et agréée.
- Los du pivotement de la machine, tirez le levier de pivoement (15) à fond jusqu'à la butée de façon à ce qu'il soit bien enclenché. La machine n'est bloquée qu'une fois le levier enclenché.
- Eteignez l'appareil avant tout changement d'accessoire ou d'équipement auxiliaire qui effectue un mouvement pendant le service.
- Cet appareil ne convient pas à une exploitation par des personnes (enfants inclus) à mobilité réduite, à capacités sensorielles ou mentales limitées ; celles manquant d'expérience et/ou de connaissances ne sont pas non plus autorisées à l'exploiter, à moins qu'une personne ne se porte garante de leur sécurité, leur transmette les instructions requises et supervise leur travail.

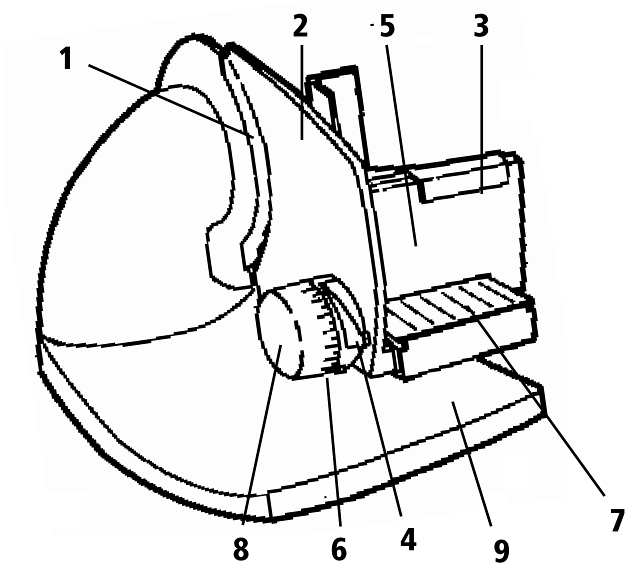
  Veillez à ne jamais laisser les enfants sans surveillance afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

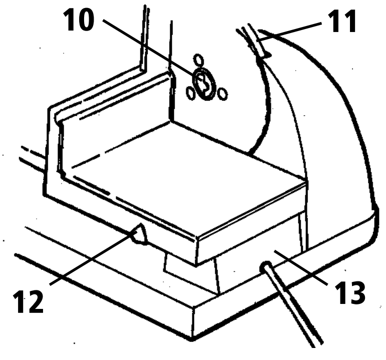
Montage dans un placard
Vous pouvez installer sans problème votre trancheuse sur une armature basculante. sur demande, Graef vous fait parvenir gratuitement un plan de perçage et des chevilles de montage.

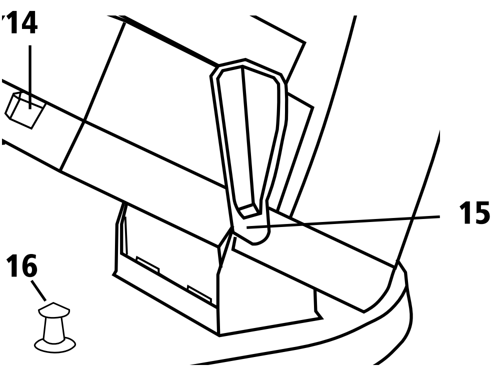
Elimination
Pour l'élimination de votre trancheuse dans le respect de l'environnement, consultez votre vendeur spécialisé ou l'administration de votre commune.

F1 FUTURA

F5 FUTURA







Auflistung der Einzelteile
Parts listing
Liste des pièces
Elenco delle parti
Lijst van onderdelen
Opstilling af de enkelte dele

D

1. Schneidemesser
2. Anschlagplatte
3. Restehalter
4. Ein-/Aus-Schalter
5. Schlitten
6. Sicherheits-Schieber
7. Profil
8. Einstellknopf
9. Bodenplatte
10. Messerverschluß
11. Messerkassette
12. Schlittenarretierung
13. Kabelfach
14. Verriegelungsknopf
15. Schwenkhebel
16. Bolzen

GB

1. Blade
2. Stop plate
3. End piece holder
4. On/off switch
5. Carriage
6. Stop plate
7. Profile
8. Adjusting knob
9. Base plate
10. Blade lock
11. Blade cartridge
12. Carriage stopper
13. Cable compartment
14. Locking buttom
15. Lever
16. Bolt

F

1. Lame de découpe
2. Plaque-butoir
3. Pousse-reste
4. Commutateur Marche/Arrêt
5. Chariot
6. Coulisseau de sécurité
7. Profilé
8. Bouton de réglage
9. Support
10. Fixation de la lame
11. Carter de lame
12. Butée du chariot
13. Logement du câble
14. bouton
15. levier
16. partie arrière

I

1. Lama
2. Vela
3. Pressasalumi
4. Interruttore di accensione/spegnimento
5. Carrello
6. Elemento scorrevole di sicurezza
7. Profilo
8. Manopola di regolazione
9. Base
10. Blocco della lama
11. Guida della lama
12. Blocco del carrello
13. Vano del cavo
14. Bottone
15. Leva
16. Perno

NL

1. Snijmes
2. Aanslagplaat
3. Resthouder
4. Aan-/uitschalkelaar
5. Slede
6. Veiligheidsschuiver
7. Profiel
8. Instelknop
9. Bodemplaat
10. Mesafsluiting
11. Mescassette
12. Sledevergrendeling
13. Kabelvak
14. Ontgrendelingsknop
15. Kantelhendel
16. Vergrendelingspin

DK

1. Skærekniv
2. Stopplade
3. Restholder
4. Tænd-/slukkontakt
5. Slæde
6. Stopplade
7. Profil
8. Indstillingsknap
9. Bundplade
10. Knivlåseandordning
11. Knivholder
12. Lasehovedet
13. Slædelåseanordning
14. Lasehovedet
15. Svinghandtaget
16. Bolten

Garantie-Karte
Guarantee Card
Fiche de garantie
Lettera di garanzia
Garantiebewijs
Garantibevis

☐ **F1 FUTURA**

☐ **F5 FUTURA**

Kunde/Ihre Anschrift   Customer/Your Address   Client/ Votre adresse
Cliente/Vostro indirizzo   Naam en uw adres   Kunde/Deres adresse

Maschinen-Nr.   Machine No.   Appareil No.
Apparecchio no.   Modelnummer   Maskin-nr.

Verkauft am   Sold on   Vendu le
Venduto il   Verkoopdatum   solgt den

Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG
Spezialfabrik für
Allschnitt- und Aufschnitt-
Schneidemaschinen

Donnerfeld 6
D-59757 Arnsberg
Tel. 02932/9703-0
Fax 02932/9703-90
www.graef.de

Vertrieb und Service
für Österreich

**Emil Pickhart +
Lehrer Ges.m.b.H.**
A-1220 Wien
Hosnedlgasse 12
Tel. 02 22/2 59 71 31-32
Fax 02 22/2 59 62 63

Vertrieb und Service
für die Schweiz

Walter Hofmann AG

Industriestraße 30
CH 4912 Aarwangen
Tel. 062-923 1313
Fax 062-922 2122

Vertrieb und Service
für Ungarn

**Weltech Handelsges.
mbH**
Pápay István u.3
1097 Budapest
phone 01-215-8924
fax 01-215-0096

Händler / Anschrift Retailer / address Revendeur / adresse
Negoziante / indirizzo Handelaar / adres Ekspedient / adresse

www.graef.de



D

2.0 Anwendungen

Mit den Graef-Elektro-Allschnittmaschinen der Serie FUTURA können Sie Brot, Schinken, Wurst, Käse, Möhren, Gurken, Obst, Gemüse etc. schneiden. Die Maschine wird in der Grundausstattung mit einem gezahnten Schneidemesser (1) geliefert. Für das häufige Schneiden von Schneidgut, wie Schinken oder Käse, empfehlen wir als Zubehör ein glattes Schneidemesser. Desweiteren empfehlen wir Ihnen den Diamant-Messerschärfer D-1000, damit Ihr Messer immer eine optimale Schärfe hat. Dieses Zubehör bekommen Sie in Ihrem Fachhandel.

GB

2.0 Applications

With the Graef Universal Electroc Slicers from the FUTURA Series, you can cut bread, ham, sausage, cheese, carrots, cucumbers, fruit, vegetables and so on. The standard equipment of the device includes a toothed blade (1). For frequent slicing of material such as ham and cheese, we recommend a smooth blade as an accessory. We further recommend the D-1000 Diamond BLade Sharpener to ensure that your blade is always optimally sharened. You can obtain these accessories from your local dealer.

F

2.0 Utilisation

Les trancheuses électriques universelles de la série FUTURA servent à trancher le pain, le jambon, le saucisson, le fromage, les carottes, les concombres, les fruits, les légumes, etc. La machine est livrée avec une lame de découpe (1) dentée. Nous vous recommandons d'utiliser une lame lisse pour le tranchage fréquent de produits comme le jambon ou le fromage. nous vous recommandons également l'aiguiseur à diamant D-1000, qui donnera à vous lames le meilleur tranchant. Vous trouverez cet accessoire chez votre vendeur spécialisé.

I

2.0 Impiego

Con le affettatrici elettriche Graef della serie FUTURA si possono tagliare pane, prosciutto, insaccati, formaggio, carote, cetrioli, frutta, verdura e così via. La macchina viene fornita nella versione base con una lama dentata (1). Per il taglio frequente di prodotti come il prosciutto o il formaggio, consigliamo l'uso di una lama liscia come accessorio. Consigliamo inoltre l'impiego dell'affilalama a diamante D-1000, affinché la lama presenti sempre un'affilatura ottimale. Questi accessori si possono acquistare dal rivenditore specializzato.

NL

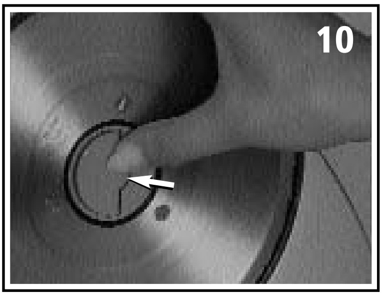
2.0 Toepassingen

Met de Graef Electrische Alles-Snijders van de serie FUTURA kunt u onder andere brood, ham, worst, kaas, wortels, augurken, groenten en fruit etc. snijden. De machine wordt standaard met een getand snijmes (1) geleverd. Voor het frequent snijden van producten zoals ham of kaas, raden we u aan om een glad snijmes te gebruiken. Daarnaast bevelen we u ook de diamant-messlijper D-1000 aan, zodat u messen altijd een optimale scherpte hebben. Dit toebehoren kunt u bij uw leverancier verkrijgen.

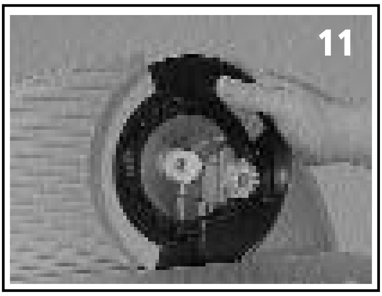
DK

2.0 Anvendelse

Med Graef-el-multilskæremaskiner i serien FUTURA kan De skære brød, skinke, pølse, ost, gulerødder, agurker, frugt, grønsager etc.Maskinen leveres som standard med en skærekniv (1) med tænder. Hvis De ofte skærer varer som skinke eller ost, anbefaler vi en glat skærekniv som tilbehør. Desuden anbefaler vi Dem diamant-knivsliberen D-1000, for at Deres kniv altid er så skarp som muligt. Dette tilbehør kan De få i specialforretninger.



10



11

Abnahme der Messers

Von Zeit zu Zeit sollte die Maschine auch hinter dem Messer gereinigt werden. Dazu entfernen Sie den Schlitten (5) und drücken mit einem Finger auf den Messerverschluss (10). Dieser klappt leicht auf und kann nun ganz geöffnet werden (Abb. 10). Drehen Sie jetzt den Verschluss im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Danach das Messer vorsichtig abnehmen. Die hinter dem Messer befindliche Messerkassette (11) kann abgenommen werden und unter lauwarmen Wasser gereinigt werden. Die Maschine ist nach Abnahme der Messerkassette automatisch gesichert (Abb. 11).

Vorsicht scharfes Messer!!!

Reinigen Sie die Innenseite des Messers mit einem feuchten Tuch. **Hinweis:** die Messerkassette muss so eingesetzt werden, dass der Dom an der Rückseite der Kassette in die Öffnung des Motorkörpers eingesetzt wird. Somit wird die Verriegelung für den Messerverschluss wieder freigegeben.

D

Removing the blade

The device should also occasionally be cleanded behind the blade. To do this, remove the carriage (5) and press the blade lock (10) with one finger. It is automatically released and can be opended completely. (Fig. 10) Now than the lock clockwise as far as it will go. Then carefully remove the blade. The blade cartridge (11) behind the blade can be removed and cleaned with lukewarm water. The device is automatically locked after the blade cartridge has been remoded. (Fig. 11)

Caution: sharp blade!!!

Clean the interior of the blade with a damp cloth. Install the blade in the reverse order. **Note:** When inserting the blade cartridge, make certain that the dome at the rear of the cartridge is inserted into the motor body. This will release the lock on the blade.

GB

Dépose de la lame

De temps en temps, il est nécessaire de nettoyer la machine derrière la lame. Pour ce faire, déposez le chariot (5) et appuyez avec le doigt sur la fixation de la lame (10). La fixation émet un léger claquement, et vous pouvez alors d’ouvrir entièrement. (Fig. 10) Tournez ensuite la fixation dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à la butée. Puis enlevez la lame avec précaution. Le carter de lame (11) situé derrière celle-ci peut être déposé, et nettoyé à l’eau tiède. Une fois le carter de lame déposé, la machine se bloque automatiquement. (Fig. 11)

Attention, lame aiguisée!!!

Nettoyer la face interne de la lame avec un torchon humide. La pose de la lame se déroule dans l’ordre inverse. **Remarque:** La cassette du couteau doit être positionnée à une telle manière que la tige rentre dans l’ouvertrue du chassis. cesi déverrouille la fonction du couteau.

F

Smontaggio della lama

Di tanto in tanto è necessario pulire la macchina anche dietro alla lama. Rimuovere quindi il carrello (5) e premere con un dito sul blocco della lama (10). Quest’ultimo si schiude con facilità e può poi essere aperto completamente. (Fig. 10) Ruotare ora il blocco in senso orario fino all’arresto. Rimuovere quindi la lama con cautela. La guida della lama (11) situata dietro alla lama può essere rimossa e pulita con acqua tiepida. La maccina è automaticamente protella dopo la rimozione della guida della lama. (Fig. 11)

Attenzione: lama affilata!!!

Pulire la parte interna della lama con un panno umido. Il montaggio della lama avviene in sequenza inversa. **Avvertenza:** Il coprilama deve essere inserito in modo che il duomo venga inserito nella apertura del corpo del motore sulla parte posteriore del coprilama. In questo modo viene sbloccato nuovamente il fermo per la chiusura della lama.

I

Het mes verwijderen

Af en toe moet de machine ook achter het mes schoongemaakt worden. Hiervoor moet u de slede (5) verwijderen en met een vinger op de mesafsluiting (10) drukken. Die klapt gemakkelijk los en kan nu helemaal geopend worden. (afb. 10) Draai nu de afsluiting in wijzerzin tot aan de aanslag. Neem daarna het mes voorzichtig weg. De mescassette (11) die zich achter het mes bevindt kan verwijderd worden en onder lauw water schoongemaakt worden. De machine is na het verwijderen van de mescassette automatisch geborgd. (afb. 11)

Opgelet scherp mes!!!

Maak de binnenkant van het mes met een vochtige doek schoon. het opnieuw monteren van het mes gebeurt in de omgekeerde volgerde. **Aanwijzing:** De mescassette moet zodanig ingesteld worden dat de houder op de achterzijde van de cassette inde opening van het motorlichaam ingepast wordt. Zo wordt de ontgrendeling van de mesblokkering weer vrijgegeven.

NL

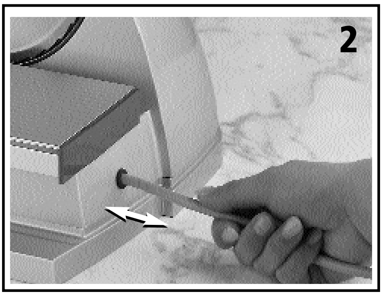
Afmontering af kniven

Fra tid til anden bør makinen også rengøres bag ved kniven. For at gøre det skal De fjerne slæden (5) og trykke med en finger på knivlåseanordningen (10). Den åbner lidt og kan nu åbnes helt. (Fig. 10) Drej nu låseanordningen med uret indtil stop. Tag derefter kniven forsigtig af. Knivholderen (11), der befinder sig bag ved kniven, kan tages af, og rengøres under lunkent vand. Maskinen er sikret automatisk, når knivholderen er taget af. (Fig. 11)

Forsigtig: skarp kniv!!

Rengør indersiden af kniven med en fugtig klud. Kniven sættes i i omvendt rækkefølge. **Bemærk:** Knivkassetten skal påsættes således, at stiften på bagsiden af kassetten sættes ind i åbningen i motorhuset. Således bliver låsen som forhindrer kniven i at påsættes før knivkassetten er monteret, igen låst op.

DK





D

4.0 Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme die Maschine bitte gründlich reinigen. (siehe 5.0 Reinigung und Pflege). Den Elektro-Allesschneider auf einen festen und sauberen Untergrund stellen. Den Stecker in Steckdose (230 V) stecken und das nicht benötigte Kabelstück in das Kabelfach (13) schieben. Kabel kurz fassen und stückweise einschieben. (Abb. 2) Das Tablett unter die Maschine stellen.
Mit dem Einstellknopf (8) die gewünschte Schnittstärke wählen. (Abb. 3) Das Schneidgut auf den Schlitten (5) legen und mit der rechten Hand so umfassen, dass Ihr Daumen auf der Schlittenrückwand liegt. (Abb. 4) Schalter (4) drücken = Momentbetrieb (Abb. 5) Schalter (4) drücken und nach unten schieben = Dauerbetrieb (Abb. 6)

GB

4.0 Starting

Clean the device thoroughly before initial start-up (see 5.0 Cleaning and maintenance). Place the universal electric slicer on a stable, clean base. Insert the plug in a socket (230 V) an dpush the slack cable section into the cable compartment (13). Hold the cable close to the device and feed it in bit-by-bit. (Fig. 2) Place the tray under the device. Select the desired slicing thickness with the adjusting knob (8). (Fig. 3) Place the slicing material on the carriage (5) and hold it with your right hand so that your thumb is positioned against the back wall of the carriage. (Fig. 4)
Press the switch (4) = Temporary operation (Fig. 5) Press switch (4) and push down all the way = continuous operation (Fig. 6)

F

4.0 Mise en marche

Avant la première mise en service de la machine, nettoyez-la à fond (voir 5.0 Nettoyage et entretien). Posez la trancheuse électrique universelle sur un support solide et propre. Mettez la fiche dans une prise (230 V), et introduisez la longueur de câble inutile dans son logement (13). Saisissez la câble et enfoncez-le petit-à-petit. (Fig. 2) Disposez le plateau sous la machine. Sélectionnez l'épaisseur de coupe souhaitée à l'aide du bouton de réglage (8). (Fig. 3) Posez le produit à trancher sur le chariot (5), saisissez-le avec la main droite de sorte que le pouce soit positionné sur la paroi arrière du chariot. (Fig. 4)
Appuyez sur le commutateur (4) = fonctionnement temporaire (fig. 5) Appuyez sur le commutateur (4) et poussezle vers la bas = fonctionnement continu (Fig. 6)

I

4.0 Messa in funzione

Prima della messa in funzione iniziale occorre pulire accuratamente la macchina (vedi 5.0 Pulizia e cura). Collocare l'affettatrice elettrica su una base dura e pulita. Inserirela spina nella presa (230 V) e spingere la parte di cavo non necessaria nell'apposito vano (13). Afferrare il cavo e inserirlo poco a poco nel vano. (Fig. 2) Inserire il vassoio sotto alla macchina. Scegliere con la manopola di regolazione (8) lo spessore di taglio desiderato. (Fig. 3) Collocare il prodotto da tagliare sul carrello (5) e afferrarlo con la mano destra in modo che il pollice della mano poggi sulla parte posteriore del carrello. (Fig. 4)
Premendo l'interruttore (4) = esercizio momentaneo (Fig. 5) Premendo e spingendo l'interruttore (4) verso il basso = esercizio continuo (Fig. 6)

NL

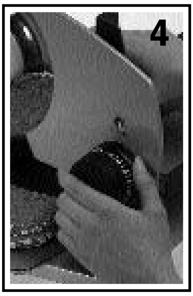
4.0 Ingebruikname

Voor de eerste ingebruikname moet de machine grondig schoongemaakt worden (zie 5.0 Reinigung en oderhoud). de elektrische allessnijder op een vaste en schone ondergrond plaatsen. De stekker in het stopcontact (230 V) steken en het kabelstuk dat u niet nodig heeft in het kabelvvak (13) steken. de kabel beetje bij beetje inschuiven. (afb. 2) Het tablet onder de machine plaatsen.
Met de instelknop (8) de gewenste snijsterkte kiezen. (afb. 3) Het te snijden product op de slede (5) leggen en met de rechterhand vastnemen. Uw duim moet aan de achterkant van de slede liggen. (afb. 4) Schakelaar (4) indrukken = tijdelijk gebruik (afb. 5) Schakelaar (4) indrukken en naar onderen schuiven = continu gebruik (afb. 6)

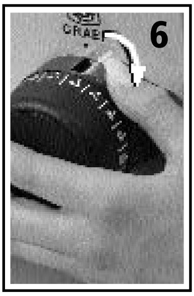
DK

4.0 Idriftsættelse

Gør venligst maskinen grundigt ren før den første idrifttagning (se 5.0 Rengøring og vedligeholdelse). Stil elmultiskæreren på en fast og ren flade. Sæt stikket i en stikdåse (230 V), og skub det kabelstykke, der er til overs, unk i kabelrummet (13). Tag fat i et kort stykke kabel, og skub det ind stykke for stykke. (Fig. 2) Still bakken ind under maskinen.
Vælg den ønskede snittykkelse med indstillingsknappen (8). (Fig. 3) Læg det stykke, der skal skæres, på slæden (5), og hold sådan om det med højre hånd, at Deres tommelfinger ligger på slædebagvæggen. (Fig. 4) Tryk på kontakten (4) = kortvarig anvendelse (Fig. 5) Tryk på kontakten (4), og skub den nedad = konstant drift (Fig. 6)









D

Schneiden

Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte (2) drücken und Schlitten (5)gleichmäßig gegen das Messer führen. Weiches Schneidgut - wie Schinken, Käse - läßt sich am besten gekühlt schneiden. Schlitten langsam gegen das Messer führen. Hartes Schneidgut - wie Salami, Brot, Gurken, etc. - kann man schneller schneiden (Abb. 4)

Wichtig ▶ Sobald das Schneidgut kleiner geworden ist, muß der Restehalter (3) benutzt werden. Dieser wird auf die Schlittenrückwand (5)gesetzt. Schneidgut mit Restehalter gegen die Anschlagplatte (2) drücken. (Abb. 7) Wenn das Schneidgut der Form oder Größe wegen einer Verwendung des Schlittens und des Restehalters nicht zulässt, können Sie den Schlitten wie unter 5.0 beschrieben abnehmen. (Abb. 8)

Wichtig ▶ Bitte drehen Sie, zu Ihrer eigenen Sicherheit, nach jeder Benutzung den Einstellknopf (8) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück.

GB

Slicing

Slicing material is slightly pressed against the stop plate (2) and the carriage (5) is evenly guided toward the blade. Soft slicing material - such as ham and cheese - should be cut when cool. Guide the carriage slowly towards the blade. Hard slicing material - such as salami, bread, cucumbers etc. - can be cut more quickly. (Fig. 4)

Important ▶ As soon as the size of the material to be sliced is significantly reduced, the end piece holder (3) must be used. It is fixed to the back wall of the carriage (5). The slicing material is pressed against the stop plate (2) with the end piece holder.(Fig. 7) When the carriage and end piece holder cannot be used with a particular slicing material because of its size or shape, you can remove the carriage as described in Section 5.0. (Fig. 8)

Important ▶ For your own safety, at the end of each slicer application turn back the adjusting knob (8) clockwise as far as it will go.

F

Découpe

Appuyez légèrement le produit à trancher contre la plaque-butoir (2) puis amenez progressivement le chariot (5) contre la lame. Les produits tendres - comme le jambon ou le fromage - sont plus faciles à trancher refroidis. Amenez le chariot lentement contre la lame. Les produits durs - comme le salami, le pain, les concombres, etc. - se tranchent plus rapidement. (Fig. 4)

Important ▶ Lorsque le produit à trancher a diminué, il faut utiliser le pousse-reste (3). Positionnez-le sur la paroi arrière du chariot (5). Le produit à trancher est ainsi pressé contre la plaque-butoir (2). (Fig. 7) Si le produit à trancher ne permit par l'utilisation du chariot et du pousse-reste à cause de sa forme ou de sa taille, vous pouvez déposer le chariot comme décrit à la section 5.0. (Fig. 8)

Important ▶ Pour votre propre sécurité, ramenez après chzaque utilisation le bouton de réglage (8), dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.

I

Taglio

Il prodotto da tagliare viene leggermente premuto contro la vela (2) e il carrello (5) viene guidato in modo univorme verso la lama. Il prodotto morbido - come prosciutto o formaggio - so taglia più facilmente quando è freddo. Spingere lentamente il carrello verso la lama. Il prodotto duro - come salame, pane, cetrioli ecc. - si può tagliare più velocemente. (Fig. 4)

Importante ▶ Non appena il prodotto diventa più piccolo si deve usare il pressasalumi (3). Esso va collocato sul lato posteriore del carrello (5). Il prodotto viene spinto contro la vela mediante il pressasalumi (2) (Fig. 7) Quando la forma o le dimensioni del prodotto non permettono di usare il carrello e il carrello e il pressasalumi, si può rimuovere el carrello come descritto nel paragrafo 5.0. (Fig. 8)

Importante ▶ Per tutelare la propria sicurezza è opportuno ruotare dopo ogni uso la manopola di regolazione (8) in senso orario fino all'arresto.

NL

Snijden

Het te snijden prodct wordt lichtjes tegen de aanslagplaat (2) gedrukt en de slede (5) wordt gelijkmatig tegen het mes gedrukt. Zachte producten zoals ham en kaas snijdt u het best gekoeld. De slede langzaam tegen het mes leiden. Harde producten zoals salami, brood, augurken etc. kunt u sneller snijden. (afb. 4)

Belangrijk ▶ Zodra het product kleiner geworden is, moet de resthouder (3) gebruikt worden. Die wordt op de achterkant van de slede (5) geplaatst. Het product wordt met de resthouder tegen de aanslagplaat (2) gebruikt. (afb. 7) Als het product wegens de vorm of het formaat het gebruik van de slede en de resthouder niet mogelijk maakt, dan kunt u de slede verwijderen zoals in punt 5.0 beschreven. (afb. 8)

Belangrijk ▶ Draai de instelknop (8) voor uw eigen veiligheid na elk gebruik in wijzerzin tot aan de aanslag terug.

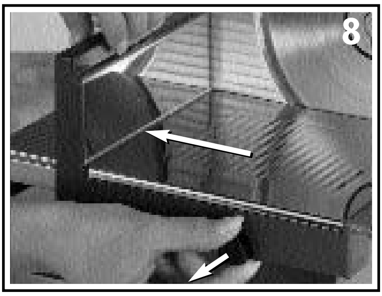
DK

Skære

Det stykke, der skal skæres, trykkes let mod stoppladen (2), og slæden (5) føres mod kniven med en jævn bevægelse. Bløde stykker - som skinke eller ost - kan bedst skæres, hvis de er afkølede. Før slæden langsomt mod kniven. Hårde stykker - som salami, brød, agurker etc. - kan De skære hurtigere. (Fig. 4)

Vigtigt ▶ Så snart stykket er blevet mindre, skal restholderen (3) benyttes. Den sættes på slædebagvæggen (5). Stykket trykes mod stoppladen (2) med restholderen. (Fig. 7) Hvis slæden og restholderen ikke kan bruges på grund af stykkets form eller størrelse, kan De tage slæden af som beskrevet under 5.0. (Fig. 8)

Vigtigt ▶ Drej venligst indstillingsknappen (8) tilbage med uret indtil stop efter hver brug - for Deres egen sikkerheds skyld.





D

5.0 Reinigung und Pflege

Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen!

Aus hygienischen Gründen sollte die gesamte Maschine regelmäßig gereinigt werden. Nicht im Wasser spülen! Abnehmbare Teile können unter lauwarmen Wasser gereinigt werden. Verwenden sie keine aggressiven oder scheuernde Reinigungsmittel.

Abnahme des Schlittens

Einstellknopf (8) über 0-Stellung hinaus bis Endanschlag drehen. Schlittenarretierung (12) herausziehen. Schlitten (5) in Pfeilrichtung abziehen. (Abb. 8) Sie können nun die Schlittenführung reinigen und mit etwas säurefreiem Nähmaschinenöl einfetten. (Abb. 9)

GB

5.0 Cleaning and maintenance

Pull out mains plug before cleaning!

For reasons of hygiene, the entire machine should be cleanid regularly. Do not rinse with water! Removabhle parts can be cleanded with lukewarm water. Do not use reactive or abrasive detergents.

Removing the carriage

Turn the adjusting knob (8) beyond the 0 position as far as it will go. Pull otu the carriage stopper (12). Pull out the carriage (5) in the direction of the arrow. (Fig. 8) you can now clean the carriage guide and lubricate it with noncorrosive sweing machine oil. (Fig. 9)

F

5.0 Nettoyage et entretien

Débranchez la machine du secteur avant de la nettoyer!

Pour des raisons d'hygiène, nettoyez la machine à fond à intervalles réguliers. Ne la lavez pas dans l'eau! Vous pouvez laver les pièces démontables à l'eau tiède. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs.

Dépose du chariot

Tournez le bouton de réglage (8) au-delà du 0 jusqu'à la butée. Tirez la butée du chariot (12) vers l'extérieur. Extrayez alors le chariot (5) le sens de la flèche. (Fig. 8) Vous pouvez alors nettoyer les glissières du chariot et les graisser avec un peu d'huile à machine à coudre neon acide. (Fig. 9)

I

5.0 Pulizia e cura

Staccare la spina di alimentazione prima di eseguire la pulizia!

Per motivi igienici l'interea macchina va pulita regolarmente. Non sciacquarla nell'acqua! I pezzi smontabili possono essere puliti in acqua tiepida. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Smontaggio del carrello

Ruotare la manopola di regolazione (8) oltre la posizione 0 fino all'arresto fine corsa. Estrarre il blocco del carrello (12). Rimuovere il carrello (5) nella direzione indicata dalla freccia. (Fig. 8) Si puó ora pulire la guida del carrello e ingrassarla con un po' di olio privo di acido per cacchine da cucire. (Fig. 9)

NL

5.0 Reiniging en onderhoud

Trek de stekker uit het stopcontact voor u de machine reinigt!

Om hygiënische redenen moet de volledige machine regelmatig schoongemaakt worden. Niet in water afwassen! Afneembare delen kunnen oder lauw water gereinigd worden. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakproducten.

De slede verwijderen

De instelknop (8) tot over de 0-stand tot aan de eindaanslag draaien. De sledevergrendeling (12) uittrekken. De slede (5) in de richting van de pijl aftrekken. (afb. 8) U kunt nu de sledegeleiding schoonmaken en met een beetje zuurvrije naaimachineolie invetten. (afb. 9)

DK

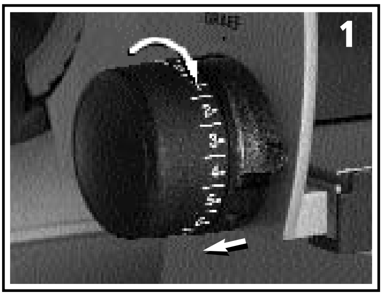
5.0 Rengøring og vedligeholdelse

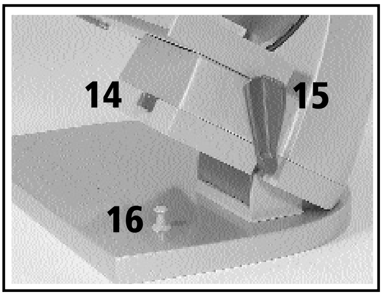
Træk netstikket ud, før maskinen rengøres!

Af hensyn til hygiejnen bør hele maskinen gengøres regelmæssigt. Skyl ikke maskinen af under vand! Aftagelige dele kan rengøres under lunkent vand. Anvend ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler.

Afmontering af slæden

Drej indstillingsknappen (8) hen over 0-stillingen, til den ikke kan drejes længere. Træk slædelåseandordningen (12) ud. Træk slæden (5) af i pilens retning (Fig. 8) Nu kan De rengøre slædeskinnen og smøre den med lidt syrefri symaskineolie. (Fig. 9)





3.0 Kindersicherung

Um die Kindersicherung zu aktivieren, muss der Einstellknopf (8) im Uhrzeigersinn, über die Nullstellung hinaus bis zum Anschlag gedreht werden. Den Sicherheits-Schieber (6) nun soweit wie möglich nach außen schieben. Einstellknopf (8) und Ein-/Aus-Schalter (4) sind jetzt gesperrt (Abb. 1)

Die F5 FUTURA ist ein Schwenkschneider und kann sowohl als Gradschneider für das Schneiden von anspruchsvollem Schneidgut wie Schinken, Weichwurst und Käse als auch als Schwerkraftschneider für das Schneiden von Brot, Hartwürsten und Gemüse eingesetzt werden. Um die Maschine zu schwenken, drücken Sie zunächst den Verriegelungsknopf (14) ein. Die Maschine wird entrastet. Dann ziehen Sie mit dem Schwenkhebel (15) die Maschine kraftvoll hoch, bis diese an den Anschlag stößt und hörbar einrastet. Erst dann ist die Maschine gesichert. Um die Maschine wieder gerade zu stellen, Schwenkhebel (15) nach unten drehen. Durch Drücken auf den hinteren Teil des Profils (7) Maschine in den Bolzen (16) einrasten.

D

3.0 Child-proof lock

To activate the child-proof lock, turn the adjusting knib (8) clockwise beyond the zero position as far as it will go. Then pull out the safety slider (6) as far as it will go. The adjusting knob (8) and the on/off switch (4) are nwo locked in place. (Fig. 1)

The F5 FUTURA is a pivoting multi-slicer that can be used to slice ham, sausage and cheese. It can also be used as a gravity assisted-style slicer for bread, hard suasage and vegetables. To pivot the slicer, first press the locking/unlocking button (14), which will disengage the machine. Then pull the machine upward forcefully with the swivel lever (15) until it makes contact with the limit stop and audibly locks into place. The machine ist then secured. To return the machine to its original position, pull the lever (15) down. To engage the machine in the bolt (16), push the back of the frame (7).

GB

3.0 Sécurité enfant

Pour activer la sécurité enfant, tournez le bouton de réglage (8) dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà du zéro, jusqu'à la butée. Tirez ensuite le coulisseau de sécurité (6) le plus possible vers l'extérieur. Le bouton de réglage (8) et le commutateur Marche/Arrêt (4) sont alors bloqués. (Fig. 1)

Trancheuse basculante pour une découpe verticale (du jambon, de la saucisse douse, du fromage) ainsi qu'une découpe oblique (du pain, des légumes, de la saucisse dure). Pour basculer la machine il faut appuyer le bouton de déverrouillage (14). Tirez ensuite la machine à fond vers le haut à l'aide du levier de pivotement (15) jusqu'à ce que celui-ci atteigne la butée et s'enclenche correctement. La machine n'est bloquée qu'une fois le levier enclenché. Pour mettre la machine dans la position d'origine vous basculez le levier en bas en poussant sur la partie arrière (16) du chariot.

F

3.0 Protezione per i bambini

Per attivare la protezione per i bambini, si deve ruotare la manopola di regolazione (8) in senso orario, oltre la posizione 0 fino all'arresto. Spingere l'elemento scorrevole di sicurezza (6) il più possibile verso l'esterno.La manopola di regolazione (8) e l'interruttore di accensione/spegnimento (4) sono aora bloccati. (Fig. 1)

Il F5 FUTURA è una affettatrice orientabile e può essere impiegata sia come affettatrice lineare per proscuiutti, salami morbidi e formaggi che come affettatrice a gravità per tagliare pane, salami duri e verdure.. Per orientare la macchina, premete per primo il bottone di bloccaggio (14). La macchina viene sganciata. Quindi tirare con forza la macchina verso l'alo servendosi della leva girevole (15) finché questa non si scontra con l'aresto e si innesta in modo acusticamente percepiblile. Solo allora la macchina è sicura. Per rimettere la macchina diritta, girare la leva (15) verso il basso. Premendo sulla parte posteriore del profilo (7) la macchina si aggancia nel perno (16).

I

3.0 Kinderbeveiliging

Om de kinderbeveiliging te activeren moet de instelknop (8) in wijzerzin over de nulstand tot aan de aanslag gedraaid worden. De veiligheidsschuiver (6) nu zover mogelijk naar buiten schuiven. Instelknop (8) en aan(uitschakelaar (4) zijn nu geblokkeerd. (afb. 1)

De F5 FUTURA is een kantelbare allessnijder en kan gebruikt worden als rechtsnijder van hesp, zachte worst en kaas als schuinsijder voor het snijden van brood, harde worst en groenten. Om de machine te kantelen durkt u eerst op de ontgrendelingsknop (14). de snijmachine komt van de bodemplaat los. Vervolgens trekt u met de zwenkhandel (15) de machine krachtig omhoog totdat deze de aanslag bereikt en hoorbaar vastklikt. Pas dan is de machine geborgd. Om de machine weer rechtop te plaatsen draait u de kantelhendel (15) naar onder. door te duwen op het achterste deel van de slede (7) klemt u de machine terug vast in de vergrendelingspin (16).

NL

3.0 Børnesikring

For at aktivere børnesikringen skal indstillingsknappen (8) drejes med uret hen over nulstillinggen indtil stop. Skub nu sikkerhedsskydekontakten (6) så lang udad som muligt. Indstillingsknappen (8) og tænd-/slukkontakten (4) er nu blokeret. (Fig. 1)

F5 FUTURA kan anvendes både som ligestellet eller skråtstillet pålægsmaskine. Som ligestillet til at skære skinke, bløde pølser og ost. Som skråtstillet til at skære brød, faste pølser og grønsager. For at svinge maskinen trykker De først på låsehovedet (14). Maskinen låses op. Træk derefter maskinen kraftigt op med drejehåndtaget (15), indtil det støder mod anslaget og går hørbart i indgreb. Først derefter er maskinen sikret. For igen at ligestille maskinen, drejes svinghåndtaget (15) nedad. Ved at trykke på den bageste del af profilen (7) låses maskinen fast i bolten (16).

DK

D

Technische Daten
F1 FUTURA
F5 FUTURA

mm	F1	F5
Länge	375	380
Breite	305	305
Höhe	255	280
Gewicht	4,6	4,9

Motor
Getriebe-Motor
160 Watt, 230 Volt

Betriebsdauer
Kurzzeitbetriebsdauer 5 min.

Material
Maschinen aus Aluminium und Kunststoff. Messer und Schlitten aus rostfreiem Edelstahl. Restehalter aus geschmacksneutralem Kunststoff.

Messer
Das Spezialmesser hat einen Durchmesser von 170 mm.

Zubehör
Über den Handel ist ein Spezialmesser mit glatter Schneide erhältlich. Bei Bestellung Ihren Gerätetyp angeben.

Diamant-Messerschärfer D 1000:
passend für alle elektrischen und handbetriebenen Allschnittmaschinen bis 170 mm Messerdurchmesser.

GB

Technical Data
F1 FUTURA
F5 FUTURA

mm	F1	F5
Length	375	380
Width	305	305
Height	255	280
Weight	4,6	4,9

Motor
gear motor
160 Watt, 230 Volt

Oper ating time
Short-period operation
5 minutes

Material
Machine made of aluminium and plastic, blade and carriage made of non-corrosive special steel, restholder made of plastic material that does not influence taste.

Blade
The special blade has a diameter of 170 mm.

Accessories
A special blade with a smooth edge is available through retailers. Please indicate machine type when ordering.

Diamand Blade Sharpener D 1000:
Available for all electric and manually operated universal machines with blades with diameters up to 170 mm.

F

Fiche technique
F1 FUTURA
F5 FUTURA

mm	F1	F5
Longueur	375	380
Largeur	305	305
Hauteur	255	280
Poids	4,6	4,9

Moteur
Moteur
160 Watt, 230 Volt

Durée de service
Service temporaire 5 minutes

Matériau
Maschine en aluminium et plastique. Lame et chariot en acier fin inoxydable. Poussoir protège-doigts en plastique neutre.

Lame
La lame spéciale a un diamètre de 170 mm.

Accessoire
Lame à arête lisse disponible par l'intermédiaire des revendeurs. Indiquer le type de l'appareil au moment de la commande.

Aiguisoir universel D 1000:
convenant pour toutes les trancheuses électriques et manuelles de lames d'un diamètre max. de 170 mm.

I

Dati tecnici
F1 FUTURA
F5 FUTURA

mm	F1	F5
Lunghezza	375	380
Larghezza	305	305
Altezza	255	280
Peso	4,6	4,9

Motore
Motore
160 Watt, 230 Volt

Durata d'esercizio
Esercizio continuo 5 minuti

Materiali
Macchina in alluminio e plastica. Lama e guida in acciaio legato inossidabile. Pressamerce in plastica insapore.

Lama
La lama speciale ha un diametro di 170 mm.

Accessori
In commercio si trova anche una lama speciale a filo liscio. Nell'ordinazione si prega di indicare il tipo di apparecchio.

Affilatrice universale D 1000:
idonea per tutte le affettatrici universali elettriche e a mano fino ad un diametro della lama di 170 mm.

NL

Technische gegevens
F1 FUTURA
F5 FUTURA

mm	F1	F5
Lengte	375	380
Breedte	305	305
Hoogte	255	280
Gewicht	4,6	4,9

Motor
aandrijvingsmotor
160 Watt, 230 Volt

Gebruiksduur
Niet langer dan 5 minuten achtereen

Materiaal
Machine gemaakt van aluminium en kunststof, het mes en de slede van roestvrij staal, de restenhouder van smaakneutrale kunststof.

Mes
Het speciale mes heeft een diameter van 170 mm.

Accessoires
Via de détailhandel is ook een speciaal mes met gladde snede verkrijgbaar. Bij de bestelling is het belangrijk het type snijmachine te vermelden.

Universele messenslijper D 1000:
kan gebruikt worden voor alle met de hand aangedreven of electrische snijmachines met een mesdiameter tot 170 mm.

DK

Tekniske data
F1 FUTURA
F5 FUTURA

mm	F1	F5
Længde	375	380
Bredde	305	305
Højde	255	280
Vægt	4,6	4,9

Motor
drev-motor
160 watt, 230 volt

Driftstid
Korttidsdrift 5 minutter

Materiale
Maskine af aluminium of kunstsotf, kniv og slæde af rustfrit specialstål, resteholder af smagsneutralt kunststof.

Kniv
Specialkniven har en diameter på 170mm.

Tilbehør
I handelen fås specialkniven kniv også med glat æg. Ved bestilling skal apparattype angives.

Universal-knivslibeapparat D 1000:
passende til alle elektriske og hånddrevne universalskæremaskiner op til 170 mm knivdiameter.

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier Printed on paper bleached without chlorine Imprimé sur du papier blanchi sans chlore Stampato su carta sbiancata senza uso di cloro Gedrukt op chloorvij gebleekt papier Trykt på klorfit bleget papir

I

1.0 Avvertenze importanti per la sicurezza

- Prima dell'impiego leggere le istruzioni d'uso e quindi conservarle.
- Allacciare l'apparecchio soltanto a 230 Volt di corrente alternata.
- Far raffreddare il motore dopo un esercizio continuo di 5 min.
- Questa affettatrice elettrica è stata concepita esclusivamente per l'uso domestico.
- L'affettatrice elettrica è adatta soltanto per taglieare prodotti alimentari non surgelati.
- Staccare la spina di alimentazione prima di eseguire la pulizia.
- Non sciacquare la macchina nell'acqua.
- Per tagliare i pezzi residui si deve usare sempre il pressasalumi (3).
- Il presente apparecchio deve essere utilizzato assieme al carrello e al pressasalumi, a meno che le dimensioni e la forma del prodotto da tagliare non lo consentano.
- A macchina ferma, ruotare la manopola di regolazione (8) in senso orario oltre la posizione 0 fino all'arresto, in modo che la vela (2) si solvrapponga al tagliente.
- I bambini non conoscono i rischi connessi all'uso di apparecchi elettrici. Non permettere quindi mai ai bambini di lavorare con l'affettatrice elettrica.
- Durante l'uso l'affettatrice elettrica deve essere appoggiata su una base dura e pulita (piano di lavoro della cucina).
- Dopo l'uso ruotare ogni volta la manopola di regolazione (8) in posizione 0.
- La macchina deve essere usata esclusivamente per la destinazione indicata, in perfetto stato e completa di tutti i pezzi.
- Le riparazioni devono essere eseguite soltanto dal tecnico o dal Servizio di assistenza Clienti della Graef.
- Se è danneggiato il cavo di collegamento della macchina deve essere sostituito soltanto da un'officina incaricata dal produttore.
- Se si vuole orientare la macchina, tirare con forza la leva girevole (15) fino all'arresto e innestarla in modo acusticamente percepilbile. Solo allora la macchina è sicura.
- È necessario spegnere l'apparecchio prima di sostituire gli accessori o gli elementi aggiuntivi che vengono messi in movimento durante il funzionamento.
- Il presente apparecchio non è concepito per essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o psichiche limitate o senza esperienza e/o conoscenza sull'uso dell'apparecchio, a meno che non sia presente una persona incaricata di vigilare sulla loro sicurezza o che questa abbia fornito loro le istruzioni per l'uso relative al suo funzionamento.
  È necessario controllare i bambini, al fine di evitare che giochino con l'apparecchio.

Integrazine in un mobile
La macchina può essere montata senza problemi su elementi orientablili.
La maschera di foratura e i cavicchi di montaggio vengono spediti gratuitamente su richiesta.

Smaltimento
Per uno smaltimento ecologico si possono avere informazioni dal rivenditore specializzato o dall'amministrazione comunale.

NL

1.0 Belangrijke veiligheids-voorschriften

- voor u met de macchine begint te werken moet u de gebruiksaanwijzing lezen. Bewaar de gebruiksaanwijzing.
- toestel enkel aan wisselstroom van 230 volt aansluiten.
- Na 5 min. continu gebruik de mkotor laten afkoelen.
- Deze elektrische allessnijder is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- De elektrische allessnijder is geschikt voor het snijden van niet bevroren levensmiddelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact voor u de machine reinigt.
- De machine niet in het water afspoelen.
- Om resten te snijden moet u altijd de resthouder (3) gebruiken.
- Dit apparaat moet met sleden en resthouder worden gebruikt, tenzij de afmeting en vorm van het te snijden product dat niet toelaten.
- In rusttoestand de instelknop (8) in wijzerzin over de nulstand tot aan de aanslag draaien zodat de aanslagplaat (2) de messnede bedekt.
- Kinderen zien geen gevaar in het gebruik van elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit met de elektrische allessnijder werken.
- De elektrische allessnijder moet tijdens het gebruik op een harde en schone ondergrond (keukenwerkplaat) geplaatst worden.
- Na elk gebruik de instelknop (8) op nul zetten.
- De machine mag enkel gebruikt worden als ze perfect functioneert en volledig is. De machine mag niet voor andere dan de beschreven doeleinden gebruikt worden.
- Reparaties mogen enkele door een vakman of door de klantendienst van Graef uitgevoerd worden.
- Om gevaren te vermijden mag de aansluitleiding van de machine bij beschadiging alleen door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen.
- Bij het zwenken van de machine de zwenkhandel (15) krachtig tot de aanslag overhalen totdat deze hoorbaar vastklikt. Pas dan is de machine geborgd.
- Voor het het vervangen van toebehoren of reserveonderdelen die bij de operatie bewogen worden, moet het apparaat worden uitgeschakeld.
- Dit apparaat mag niet door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of met een tekort aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, tenzij ze worden begeleid door een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is of aanwijzingen hebben gekregen hoe ze het apparaat dienen te gebruiken.
  Kinderen moeten worden begeleid om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Inbouw in de kast
De machine kan zonder probleem op een uitklapbare plank gemonteerd worden.
U kunt de nodige boorsjablonen en pluggen kostenloos bij ons verkrijgen.

Milieu
Neem contact op met uw leverancier of uw overheid voor informatie over de milieuvriendelijke verwerking.

DK

1.0 Vigtige sikkerhedshenvisninger

- Læs brugsanvisningen før brug, og gem den.
- Tilslut kun apparatet til 230 volt vekselstrøm.
- Lad motoren køle af, hvis apparatet har været brugt konstant i 5 min.
- Denne el-multiskærer er udelukkende beregnet til brug i privat husholdning.
- El-multiskæreren er kun egnet til at skære ikke-frosne levnedsmidler.
- Træk netstikket ud, før makinen rengøres.
- Skyl ikke maskinen af under vand.
- Anvend altid restholderen (3) til at skære reststykker.
- Dette apparat skal anvendes med slæde og restholder, med mindre varens størrelse og form ikke tillader, at de bruges.
- Når maskinen ikke anvendes, skal indstillingsknappen (8) drejes med uret hen over nulstillingen indtil stop, så stoppladen (2) dækker over knivskæret.
- Børn er ikke bevidste om de farer, der kan opstå i forbindelse med brug af elektriske apparater. Lad derfor aldrig børn arbeijde med elemultiskæreren.
- El-multiskæreren skal stilles på en hård og ren flade (køkkenarbeijdsbordplade), når den benyttes.
- Efter hver benyttelse skal indstillingsknappen (8) drejes til nulstilling.
- Maskinen må udelukkende benyttes i fejlfri og hel tilstand og til det angivne formål.
- Reparationer må kun udføres af en fagmand eller af Gref-kundeservice.
- Hvis maskinens tilslutningsledning beskadiges, må den kun udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person, så farer undgås.
- Når maskinen drejes, skal drejehåndtaget (15) drejes kraftigt indtil anslag og gå hørbart i indgreb. Først derefter er maskinen sikret.
- Før tilbehør eller ekstra dele, der bevæges under driften, udskiftes, skal apparatet frakobles.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (inkl. børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden erfaring og/eller viden, med mindre de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller har fået anvisninger fra denne person om, hvordan apparatet skal anvendes.
  Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med apparatet.

Montering på underskab
Maskinen kan uden problemer monteres på svingbeslag. De får tilsendt boreskablon og monteringsdyvler gratis, hvis De ønsker det.

Bortskaffelse
Spørg venligst Deres fagforhandler eller kommunale forvaltning, hvorledes De bortskaffer maskinen miljøvenligt.

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier Printed on paper bleached without chlorine Imprimé sur du papier blanchi sans chlore Stampato su carta sbiancata senza uso di cloro Gedrukt op chloorvij gebleekt papier Trykt på klorfit bleget papir